

E6953FOK

CONTENTS

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.
Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.
When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.
The information can be found on the rating plate.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

1.2 General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- If the glass ceramic surface/ glass surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation



WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. Make sure to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.
- Make sure that the ventilation space of 2 mm, between the worktop and the front of the below unit, is free. The warranty does not cover damages caused by the lack of an adequate ventilation space.

2.2 Electrical Connection



WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not contact an electrician.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.

- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact an Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use



WARNING!
Risk of injury, burns and electrical shock.

- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not rely on the pan detector.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.



WARNING!
Risk of fire and explosion

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

2.4 Care and cleaning

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before maintenance.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

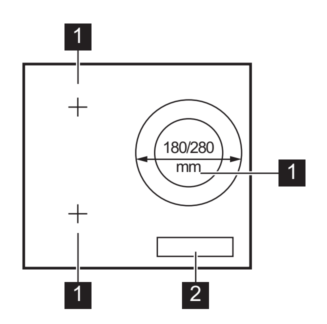
2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

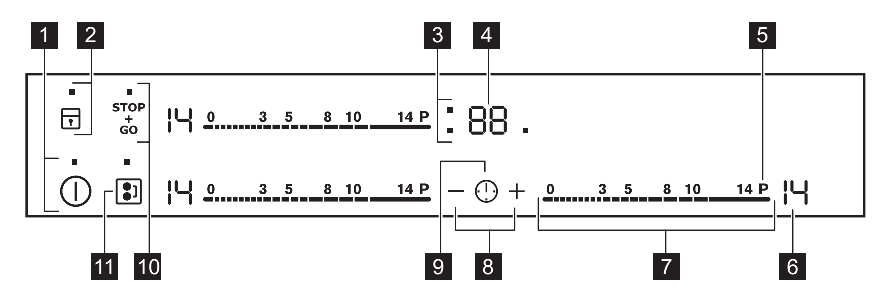
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone
2 Control panel

3.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	Sensor field	Function	Comment
1	⏻	ON / OFF	To activate and deactivate the hob.
2	🔒	Lock / The Child Safety Device	To lock / unlock the control panel.
3	-	Timer indicators of cooking zones	To show for which zone you set the time.
4	-	Timer display	To show the time in minutes.
5	P	Power function	To activate and deactivate the function.
6	-	Heat setting display	To show the heat setting.
7	-	Control bar	To set a heat setting.
8	+ / —	-	To increase or decrease the time.
9	⏲	-	To select the cooking zone.
10	STOP + GO	STOP+GO	To activate and deactivate the function.
11	⧉	Bridge	To activate and deactivate the function.

3.3 Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	STOP+GO function operates.
A	Automatic Heat Up function operates.
P	Power function operates.
E + digit	There is a malfunction.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cooking / keep warm / residual heat.
L	Lock / The Child Safety Device function operates.
F	Not correct cookware or too small or no cookware on the cooking zone.
-	Automatic Switch Off function operates.

3.4 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
/ / There is a risk of burns from residual heat. The indicator shows the level of the residual heat.

The induction cooking zones make the heat necessary for cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

4. DAILY USE



WARNING!
Refer to Safety chapters.

4.1 Activating and deactivating

Touch for 1 second to activate or deactivate the hob.

4.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- All cooking zones are deactivated.
- You do not set the heat setting after you activate the hob.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). An acoustic signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- The hob gets too hot (e.g. when, a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- You use incorrect cookware. The symbol F comes on and the cooking zone deactivates automatically after 2 minutes.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time - comes on and the hob deactivates. See below.

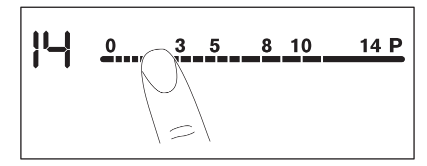
The relation between heat setting and times of the function:

- u, **1** — **3** — 6 hours
- **4** — **7** — 5 hours
- **8** — **9** — 4 hours
- **10** — **14** — 1.5 hours

4.3 The heat setting

To set or change the heat setting:

Touch the control bar at the correct heat setting or move your finger along the control bar until you reach the correct heat setting.



4.4 Using the cooking zones

Put the cookware on the cross / square which is on the surface that you cook. Cover the cross / square fully. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. You can cook with the large cookware on two cooking zones at the same time.

4.5 Bridge function

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

To activate the function: touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

To deactivate the function: touch . The cooking zones operate independently.

When you use only one cooking zone of the pair we recommend that you use the rear cooking zone. Also when you use large cookware we recommend that you put it near to the rear cooking zone.

4.6 Automatic Heat Up

If you activate this function you can get a necessary heat setting in a shorter time. The function sets the highest heat setting for some time and then decreases to the correct heat setting.



To activate the function the cooking zone must be cold.

To activate the function for a cooking zone: touch P (P comes on). Immediately touch the correct heat setting. After 3 seconds A comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

4.7 Power function

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to “Technical information” chapter.

To activate the function for a cooking zone: touch P. P comes on.

To deactivate the function: change the heat setting.

4.8 Power function of the double ring cooking zone

The function is activated for the inner ring when the hob senses the cookware with a smaller diameter than the inner ring. The function is activated for the outer ring when the hob senses the cookware with a bigger diameter than the inner ring.

4.9 Timer

Count Down Timer
You can use this function to set how long the cooking zone operates for only this one time.

First set the cooking zone then set the function. You can set the heat setting before or after you set the function.

To set the cooking zone: touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function: touch + of the timer to set the time (**00 - 99** minutes). When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts down.

To see the remaining time: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the remaining time.

To change the time: set the cooking zone with . Touch + or −.

To deactivate the function: set the cooking zone with and touch −. The remaining time counts back to **00**. The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate the function you can also touch + and − at the same time.



When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes. The cooking zone deactivates.

To stop the sound: touch .

CountUp Timer (The count up timer)
You can use this function to monitor how long the cooking zone operates.

To set the cooking zone: touch again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.

To activate the function: touch − of the timer. UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slowly the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).

To see how long the cooking zone operates: set the cooking zone with . The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows how long the zone operates.

To deactivate the function: set the cooking zone with ⏻ and touch + or —. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder
You can use this function as a **Minute Minder** when the hob is activated and the cooking zones do not operate (the heat setting display shows 0).

To activate the function: touch ⏻. Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and **00** flashes.

To stop the sound: touch ⏻.


The function has no effect on the operation of the cooking zones.

4.10 STOP+GO

This function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting.

When the function operates, you cannot change the heat setting.

The function does not stop the timer functions.

To activate the function: touch STOP+GO. u comes on.

To deactivate the function: touch STOP+GO. The previous heat setting comes on.

4.11 Lock

You can lock the control panel while cooking zones operate. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

To activate the function: touch 🔒. L comes on for 4 seconds.The Timer stays on.

To deactivate the function: touch 🔒. The previous heat setting comes on.


When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

4.12 The Child Safety Device

This function prevents an accidental operation of the hob.

To activate the function: activate the hob with ⏻. Do not set the heat setting. Touch 🔒 for 4 seconds. L comes on. Deactivate the hob with ⏻.

To deactivate the function: activate the hob with ⏻. Do not set the heat setting. Touch 🔒 for 4 seconds. 0 comes on. Deactivate the hob with ⏻.

To override the function for only one cooking time: activate the hob with ⏻. L comes on. Touch 🔒 for 4 seconds. **Set the heat setting in 10 seconds.** You can operate the hob. When you deactivate the hob with ⏻ the function operates again.

4.13 OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivate the hob. Touch ⏻ for 3 seconds. The display comes on and goes out. Touch 🔒 for 3 seconds. b0 or b1 comes on. Touch + of the timer to choose one of the following:

- b1 - the sounds are off
- b0 - the sounds are on

To confirm your selection wait until the hob deactivates automatically.

When the function is set to b1 you can hear the sounds only when:

- you touch ⏻
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

4.14 Power limitation

Originally the hob is at the highest possible power level.

To decrease or increase the power level:

1. Deactivate the hob.
2. Touch ⓘ for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch 🔒 for 3 seconds. b0 or b1 comes on.
4. Touch ⓘ. P0 comes on.
5. Touch — / + of the Timer to set the power level.

Power levels

Refer to “Technical information” chapter.

- P0 — 7200 W
- P1 — 1500 W
- P2 — 2000 W
- P3 — 2500 W
- P4 — 3000 W
- P5 — 3500 W
- P6 — 4000 W
- P7 — 4500 W
- P8 — 5000 W
- P9 — 6000 W



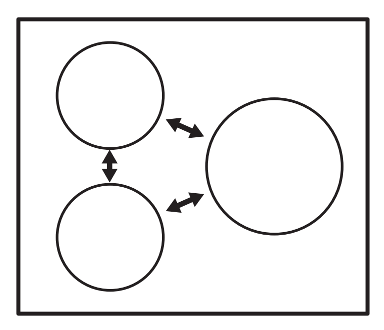
CAUTION!
Make sure that the selected power fits to the house installation fuses.

4.15 Power management function

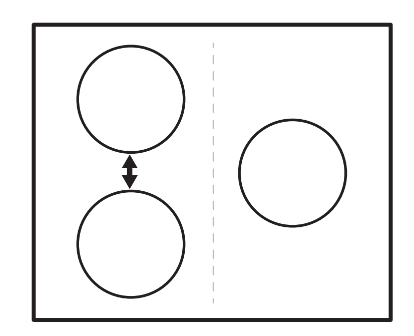
- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob (see illustration).
- Each phase has a maximum electricity loading of 3700 W.
- The function divides the power between cooking zones connected to the same phase.
- The function activates when the total electricity loading of the cooking zones connected to a single phase exceeds 3700 W.
- The function decreases the power to the other cooking zones connected to the same phase.
- The heat setting display of the reduced zones changes between two levels.

Power management function with Power limitation function

When you set the Power limitation function to **4.5 kW or less**, power of the hob is divided between all cooking zones.



When you set the Power limitation function to **more than 4.5 kW**, power of the hob is divided between two cooking zones in a pair.



5. HINTS AND TIPS



WARNING!
Refer to Safety chapters.

5.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.


Use the induction cooking zones with correct cookware.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, the bottom made of multi-layer (with correct mark from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is correct for an induction hob if:

- some water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.


The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.

Cookware dimensions

Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically to some limit.

The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a smaller diameter than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.


Refer to “Technical information” chapter.

5.2 The noises during operation

If you can hear:

- crack noise: cookware is made of different materials (sandwich construction).
- whistle sound: you use one or more cooking zones with high power levels and the cookware is made of different materials (sandwich construction).
- humming: you use high power levels.
- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.

The noises are normal and do not refer to hob malfunction.

5.3 Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

5.4 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

5.5 Examples of cooking applications

The relation between the heat setting and the cooking zone consumption of power is not linear. When you increase the heat setting it is not proportional to the increase of the cooking zone consumption of power. It means that the cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.


The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time	Hints
ꟺ - 1	Keep cooked food warm	as nec-essary	Put a lid on the cookware
1 - 3	Hollandaise sauce, melt: but-ter, chocolate, gelatine	5 - 25 min	Mix from time to time
1 - 3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10 - 40 min	Cook with a lid on

Heat setting	Use to:	Time	Hints
3 - 5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25 - 50 min	Add the minimum twice as much liquid as rice, mix milk dishes part procedure through
5 - 7	Steam vegetables, fish, meat	20 - 45 min	Add some tablespoons of liquid
7 - 9	Steam potatoes	20 - 60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes
7 - 9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60 - 150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients
9 - 12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through
12 - 13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5 - 15 min	Turn halfway through
14	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips		
P	Boil large quantities of water. Power function is activated		

6. CARE AND CLEANING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

6.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with clean bottom.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special scraper for the glass.
- Use a special cleaner applicable for the surface of the hob.

6.2 Cleaning of the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the hob. Put the special scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and some detergent. After cleaning, rub the hob dry with a soft cloth.

7. TROUBLESHOOTING



WARNING!
Refer to Safety chapters.

7.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. Refer to the connection diagram.
	The fuse is released.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse releases again and again, contact a qualified electrician.
		Activate the hob again and set the heat setting in less than 10 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	STOP+GO function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field ⓘ.	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Automatic Heat Up function does not operate.	The zone is hot.	Let the zone become sufficiently cool.
	The highest heat setting is set.	The highest heat setting has the same power as the function.
The heat setting changes between two levels.	Power management function is activated.	Refer to "Daily use" chapter.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you put it too near to the controls.	Put large cookware on the rear zones if possible.

Problem	Possible cause	Remedy
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated.	Activate the signals. Refer to "Daily use" chapter.
- comes on.	Automatic Switch Off operates.	Deactivate the hob and activate it again.
L comes on.	The Child Safety Device or the Lock function operates.	Refer to "Daily use" chapter.
F comes on.	There is no cookware on the zone.	Put cookware on the zone.
	The cookware is incorrect.	Use the correct cookware. Refer to “Helpful hints and tips” chapter.
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to “Technical information” chapter.
	The cookware does not cover the cross / square.	Cover the cross / square fully.
E and a number come on.	There is an error in the hob.	Disconnect the hob from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect it again. If E comes on again, speak to an Authorised Service Centre.
E4 comes on.	There is an error in the hob because a cookware boils dry. Automatic Switch Off and the overheating protection for the zones operate.	Deactivate the hob. Remove the hot cookware. After approximately 30 seconds, activate the zone again. If the cookware was the problem, the error message goes out. Residual heat indicator can stay on. Let the cookware become sufficiently cool. Check if your cookware is compatible with the hob. Refer to “Helpful hints and tips” chapter.

7.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Give also three digit letter code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on. Make sure,

you operated the hob correctly. If not the servicing by a service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the Service Centre and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

8. INSTALLATION



WARNING!
Refer to Safety chapters.

8.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information bellow from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number ....

8.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

8.3 Connection cable

- The hob is supplied with the connection cable.
- Replace the damaged mains cable only with the spare parts cable. Speak to your local Authorised Service Center.

WARNING!
All electrical connections must be made by a qualified electrician.



CAUTION!
Do not drill or solder the wire ends. This is strictly forbidden!

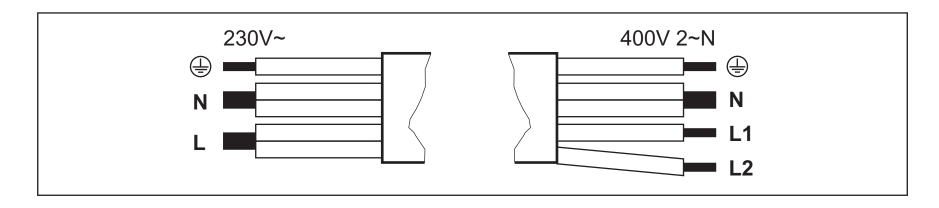


CAUTION!
Do not connect the cable without cable end sleeve.

Two-phase connection

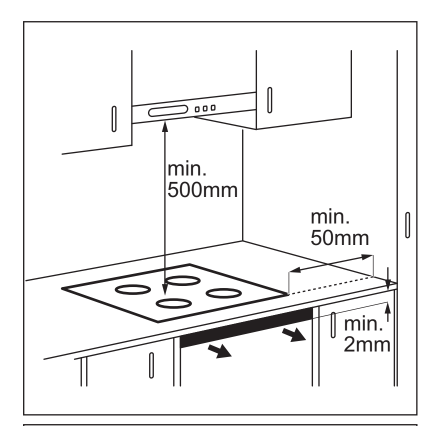
1. Remove the cable end sleeve from black and brown wires.
2. Remove an insulation of the brown and black cable ends.
3. Apply a new wire end sleeve of 1.5 mm² on each cable end. (special tool required).

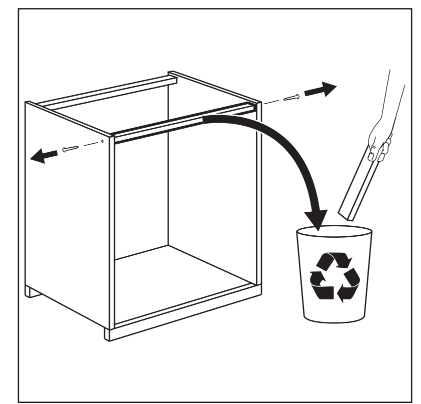
Cable cross section

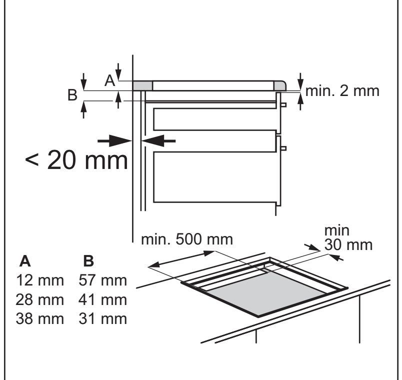


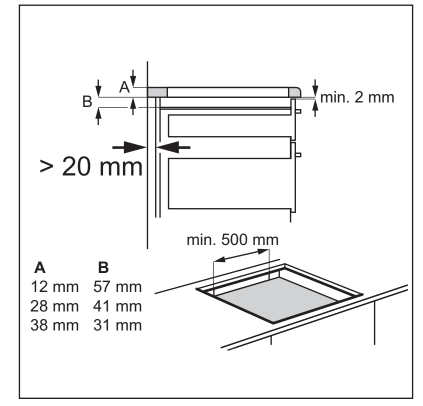
One-phase connection - 230 V~		Two-phase connection - 400 V 2 ~ N	
⏚	Green - yellow	Green - yellow	⏚
N	Blue and grey	Blue and grey	N
L	Black and brown	Black	L1
		Brown	L2

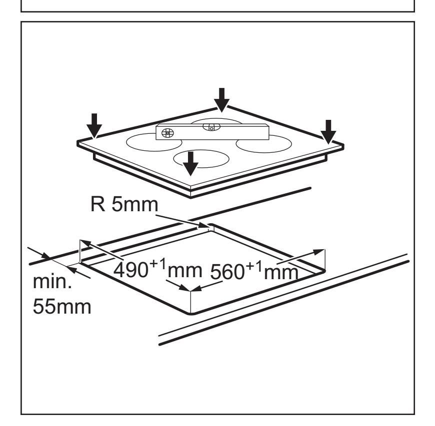
8.4 Assembly

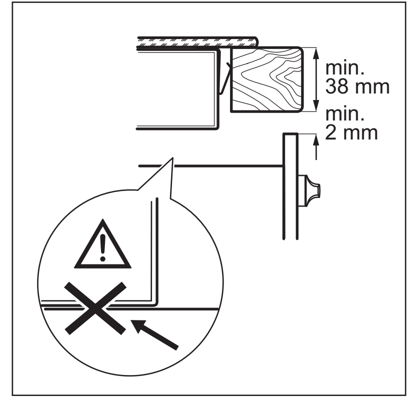

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

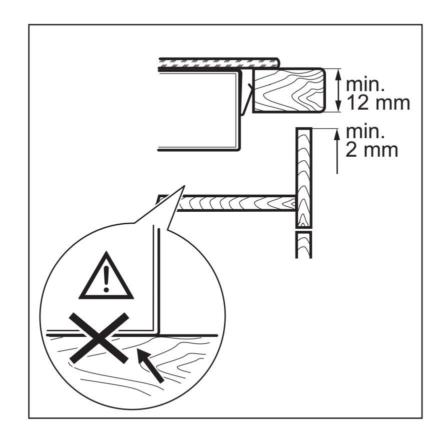



A
B
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

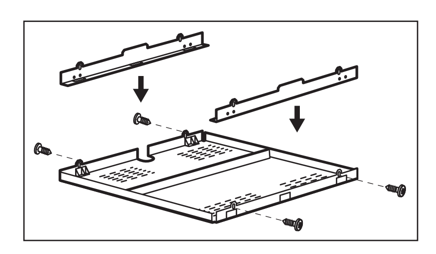

A
B
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm 560+1mm
min.
55mm


min.
38 mm
min.
2 mm



8.5 Protection box



If you use a protection box (an additional accessory), the front airflow space of 2 mm and the protective floor directly below the hob are not necessary. The protection box accessory may not be available in some countries. Please contact your local supplier.



You can not use the protection box if you install the hob above an oven.

9. TECHNICAL INFORMATION

9.1 Rating plate

Modell E6953FOK
Typ 58 GAD DD DAT
Induction 7.2 kW
Ser.Nr. ....
ELECTROLUX

PNC 949 596 283 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Made in Germany
7.2 kW

9.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	Power function [W]	Power function maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Right front	1800 / 3500	2800 / 3600	5	145 - 180 / 245 - 280

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal cooking results use cookware not larger than the diameter in the table.

10. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♲. Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

TABLE DES MATIÈRES

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.
Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

Utilisez toujours des pièces d'origine.
Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

⚠ Avertissement/Consignes de sécurité

ℹ Informations générales et conseils

Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et de comprendre les risques encourus.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- Les enfants de moins de 3 ans, sans surveillance, doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez un service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à

induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.


AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.


AVERTISSEMENT!
Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l’appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

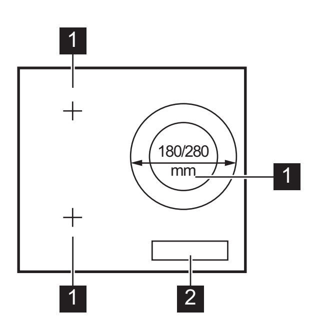
2.5 Mise au rebut


AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

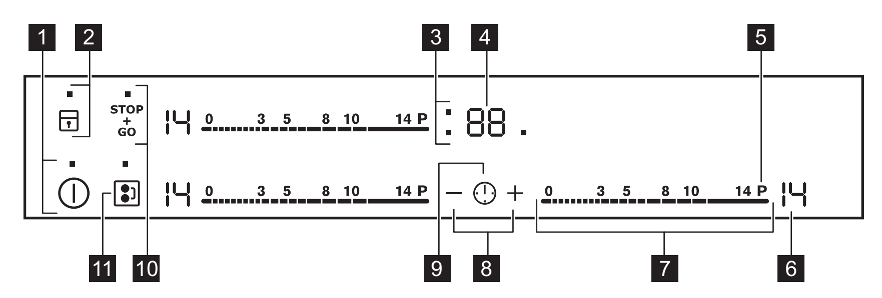
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



1 Zone de cuisson à induction
2 Bandeau de commande

3.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	Touche sensi-tive	Fonction	Commentaire
1	ⓘ	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuis-son.
2	🔒	Verrouillage / Dispositif de sécurité enfants	Pour verrouiller ou déverrouiller le ban-deau de commande.
3	-	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
4	-	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
5	P	Power function	Pour activer et désactiver la fonction.
6	-	Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.

	Touche sensi-tive	Fonction	Commentaire
7	-	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
8	+ / —	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9		-	Pour choisir la zone de cuisson.
10	STOP + GO	STOP+GO	Pour activer et désactiver la fonction.
11		Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.

3.3 Indicateurs de niveau de cuisson

Affichage	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est activée.
u	La fonction STOP+GO est activée.
A	La fonction Démarrage automatique de la cuisson est activée.
P	Power function est activée.
E + chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.
≡ / = / _	OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux) : continu-er la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
L	La fonction Verrouillage /Dispositif de sécurité enfants est activée.
F	Le récipient est inapproprié ou trop petit ou bien il n'y a pas de ré-cipient sur la zone de cuisson.
-	La fonction Arrêt automatique est activée.

3.4 OptiHeat Control (voyant de chaleur résiduelle 3 niveaux)



AVERTISSEMENT!
≡ / = / _ Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle. Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

4.1 Activation et désactivation

Appuyez sur ⓘ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

4.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- La table de cuisson devient trop chaude (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole F s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, - s'allume et la table de cuisson s'éteint. Voir ci-dessous.

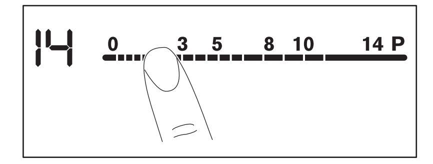
La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction :

- u, **1** — **3** — 6 heures
- **4** — **7** — 5 heures
- **8** — **9** — 4 heures
- **10** — **14** — 1,5 heures

4.3 Niveau de cuisson

Pour régler ou modifier le niveau de cuisson :

Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection, ou déplacez votre doigt sur le bandeau de sélection jusqu'à atteindre le niveau de cuisson souhaité.



4.4 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient sur la croix / le carré se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix / le carré. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

4.5 Fonction Bridge

Cette fonction couple deux zones de cuisson de gauche de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson des zones de cuisson de gauche.

Pour activer la fonction : appuyez sur ⧉. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensitives.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ⧉. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

Lorsque vous n'utilisez qu'une seule zone de cuisson, nous vous recommandons d'utiliser celle située à l'arrière. De même, lorsque vous utilisez un récipient de grande taille, nous vous recommandons de le placer vers la zone de cuisson arrière.

4.6 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.



Pour activer la fonction, la zone de cuisson doit être froide

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P (P s'allume). Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes, A s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.7 Power function

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur P. P s'allume.

Pour désactiver la fonction : modifiez le niveau de cuisson.

4.8 Power function de la zone de cuisson à double circuit

La fonction du circuit intérieur s'active dès que la table de cuisson détecte un récipient dont le diamètre est inférieur à celui du circuit intérieur. La fonction du circuit extérieur s'active dès que la table de cuisson détecte un récipient dont le diamètre est supérieur à celui du circuit intérieur.

4.9 Minuteur

Minuteur dégressif
Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour cette session.

Sélectionnez d'abord la zone de cuisson, puis réglez la fonction. Vous pouvez régler le niveau de cuisson avant ou après avoir réglé la fonction.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche + du minuteur pour régler la durée (de **00 - 99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter lentement, le décompte commence.

Pour voir le temps restant : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.

Pour modifier la durée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲. Appuyez sur + ou −.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson avec ⏲ et appuyez sur −. Le temps restant est décompté jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver la fonction, vous pouvez également appuyer simultanément sur + et −.



Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⏲.

CountUp Timer (Minuteur progressif)
Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

Pour sélectionner la zone de cuisson : appuyez sur ⓘ à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur de la zone de cuisson correspondante s'affiche.

Pour activer la fonction : appuyez sur la touche — du minuteur. UP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance, UP et le nombre de minutes écoulées.

Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⓘ. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson.

Pour désactiver la fonction : sélectionnez la zone de cuisson en appuyant sur ⓘ et appuyez sur + ou —. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie
Vous pouvez utiliser cette fonction comme **Minuterie** lorsque la table de cuisson est allumée mais que vous n'utilisez pas les zones de cuisson (le niveau de cuisson indiqué est 0).

Pour activer la fonction : appuyez sur ⓘ. Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et **00** clignote.

Pour arrêter le signal sonore : appuyez sur ⓘ.



Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

4.10 STOP+GO

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Pour activer la fonction : appuyez sur STOP+GO. u s'allume.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur STOP+GO. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

4.11 Verrouillage

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer la fonction : appuyez sur 🔒. L s'affiche pendant 4 secondes.Le minuteur reste activé.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur 🔒. Le niveau de cuisson précédent s'allume.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

4.12 Dispositif de sécurité enfants

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.

Pour activer la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⓘ. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. L s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⓘ.

Pour désactiver la fonction : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⓘ. Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes. 0 s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ⓘ.

Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur ⓘ. L s'allume. Appuyez sur 🔒 pendant 4 secondes.

Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec ⏻, la fonction est de nouveau activée.

4.13 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes. b0 ou b1 s'allume. Appuyez sur la touche + du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

- b1 - les signaux sonores sont désactivés
- b0 - les signaux sonores sont activés

Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur b1, l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur ⏻
- Minuterie se termine
- Minuteur dégressif se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

4.14 Limitation de puissance

Lorsque la table de cuisson vous est livrée, sa puissance est réglée à son plus haut niveau.

Pour augmenter ou diminuer le niveau de puissance :

1. Éteignez la table de cuisson.
2. Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur 🔒 pendant 3 secondes ; b0 ou b1 s'allume.
4. Appuyez sur ⏻. P0 s'affiche.
5. Appuyez sur les touches — / + du minuteur pour régler le niveau de puissance.

Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

- P0 — 7 200 W
- P1 — 1 500 W
- P2 — 2 000 W
- P3 — 2 500 W
- P4 — 3 000 W
- P5 — 3 500 W
- P6 — 4 000 W
- P7 — 4 500 W
- P8 — 5 000 W
- P9 — 6 000 W

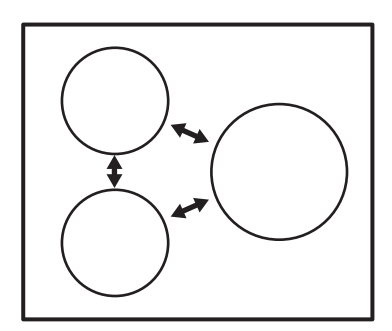
⚠ **ATTENTION!**
Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

4.15 Fonction Gestionnaire de puissance

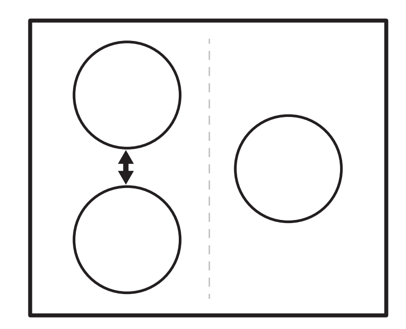
- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson (voir illustration).
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- L'affichage du niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.

Fonction Gestionnaire de puissance avec la fonction Limitation de puissance

Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **4,5 kW ou moins**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre toutes les zones de cuisson.



Lorsque vous réglez la fonction Limitation de puissance sur **plus de 4,5 kW**, la puissance de la table de cuisson est répartie entre deux zones de cuisson fonctionnant en paire.



5. CONSEILS



AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Ustensiles de cuisson



Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de puissance élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez des niveaux de puissance élevés.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

5.3 Économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

5.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

5.5 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	**Utilisation :**	**Minuterie**	**Conseils**
- 1	Conserver les aliments cuits au chaud	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs cocotte	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson
3 - 5	Faire mijoter du riz et des plats à base de lait, faire réchauffer des plats préparés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
5 - 7	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson, de la viande	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide
7 - 9	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre
7 - 9	Faire cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide en plus des ingrédients
9 - 12	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps

Niveau de cuisson	Utilisation :	Minuterie	Conseils
12 - 13	Poêler à feu vif des galettes de pommes de terre, des filets, des steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites		
P	Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée		

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson sont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.

6.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement...

Problème	Cause probable	Solution
Vous ne pouvez pas mettre en fonctionnement la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de branchement.
	Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
		Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps.	N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois.
	La fonction STOP+GO est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives.	Retirez l'objet des touches sensitives.
La table de cuisson est désactivée.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⓘ.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Voyant de chaleur résiduelle ne s'affiche pas.	La zone n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction Démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone est chaude.	Laissez la zone refroidir suffisamment.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction.

Problème	Cause probable	Solution
Le niveau de cuisson change.	La fonction Gestionnaire de puissance est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[-] s'affiche.	Arrêt automatique est activé.	Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau.
[L] s'affiche.	La fonction Dispositif de sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
[F] s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Placez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils utiles ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
	Le récipient de cuisson ne recouvre pas la croix / le carré.	Recouvrez complètement la croix / le carré.
[E] et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si [E] s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente.

Problème	Cause probable	Solution
E4 s'affiche.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient chauffe à vide. Arrêt automatique et la protection anti-surchauffe des zones sont activés.	Éteignez la table de cuisson. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone en fonctionnement. Si le problème était causé par le récipient, le message d'erreur disparaît. Voyant de chaleur résiduelle peut rester affiché. Laissez le récipient refroidir suffisamment. Vérifiez que votre récipient est compatible avec la table de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Conseils utiles ».

7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Veillez à faire fonctionner la table de cuisson correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série ....

8.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec le câble d'alimentation.
- Ne remplacez le câble endommagé que par le câble de rechange. Contactez votre service après-vente agréé.



AVERTISSEMENT!
L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.



ATTENTION!
Ne percez et ne soudez jamais les extrémités des fils. Cela est strictement interdit !

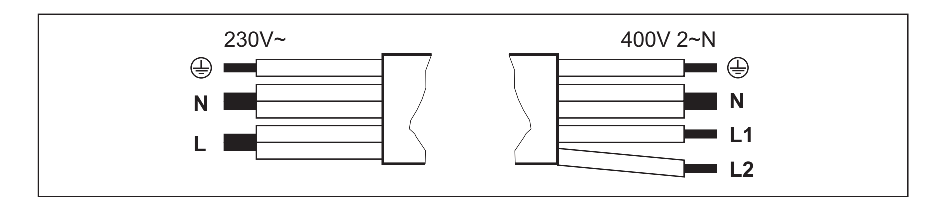


ATTENTION!
Ne raccordez pas le câble sans gaine à l'extrémité.

Raccordement biphasé

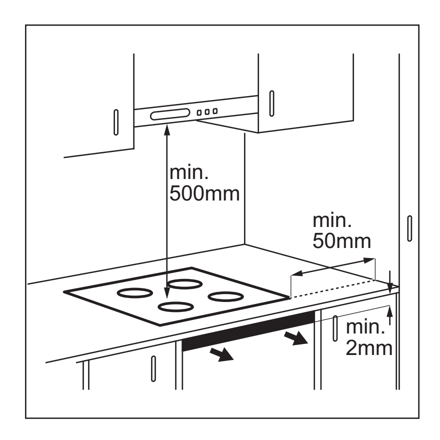
1. Retirez le câble et la gaine des fils noir et marron.
2. Dénudez les extrémités des fils noir et marron.
3. Appliquez un nouvelle gaine de 1,5 mm² à chaque extrémité du câble. (nécessite un outil spécial)

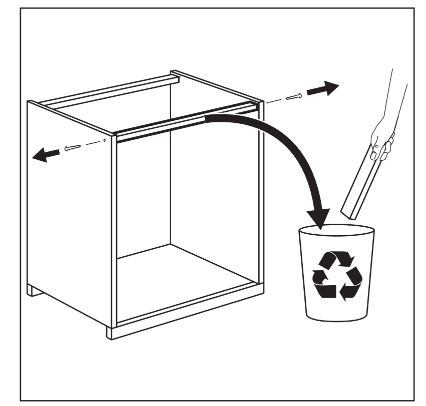
Coupe transversale du câble

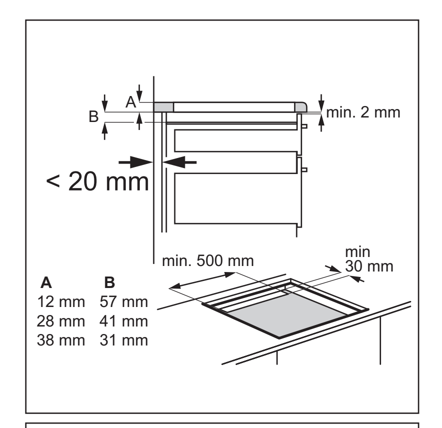


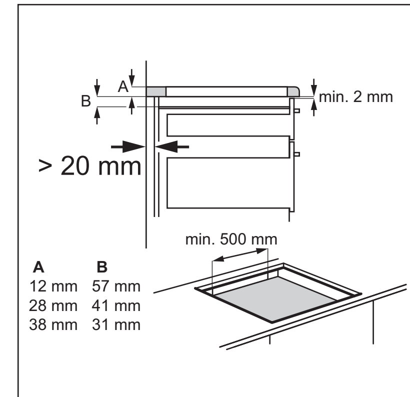
Raccordement monophasé - 230 V~		Raccordement biphasé - 400 V 2 ~ N	
⏚	Vert - jaune	Vert - jaune	⏚
N	Bleu et gris	Bleu et gris	N
L	Noir et marron	Noir	L1
		Marron	L2

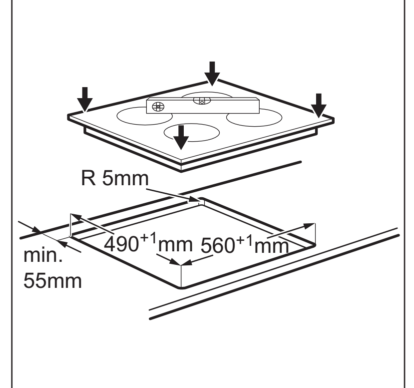
8.4 Montage

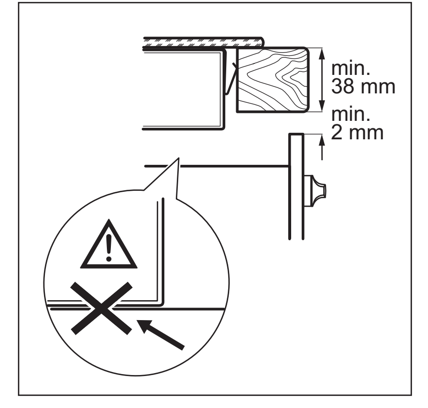


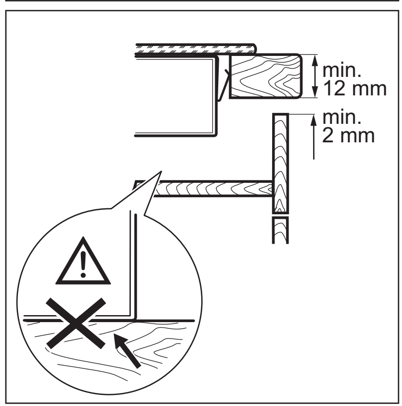



A
B
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

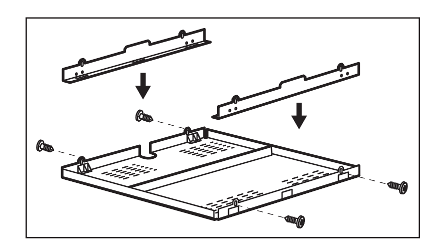

A
B
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm 560+1mm
min.
55mm


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

8.5 Enceinte de protection



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire supplémentaire), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous la table de cuisson ne sont plus nécessaires. L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.



Vous ne pouvez pas utiliser l'enceinte de protection si vous installez la table de cuisson au-dessus d'un four.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle E6953FOK
Type 58 GAD DD DAT
Induction 7.2 kW
Numéro de série ....
ELECTROLUX

PNC 949 596 283 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7,2 kW
CE VDE

9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Power function [W]	Power function durée maximale [min]	Diamètre du récipient [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1800 / 3500	2800 / 3600	5	145 - 180 / 245 - 280

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

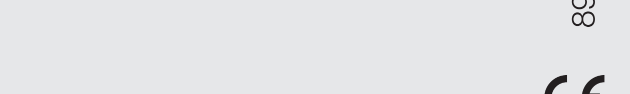
10. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♲. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Apportez ce produit à votre centre de recyclage local ou contactez votre administration municipale.

www.electrolux.com/shop







892965565-A-032014

CE